ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

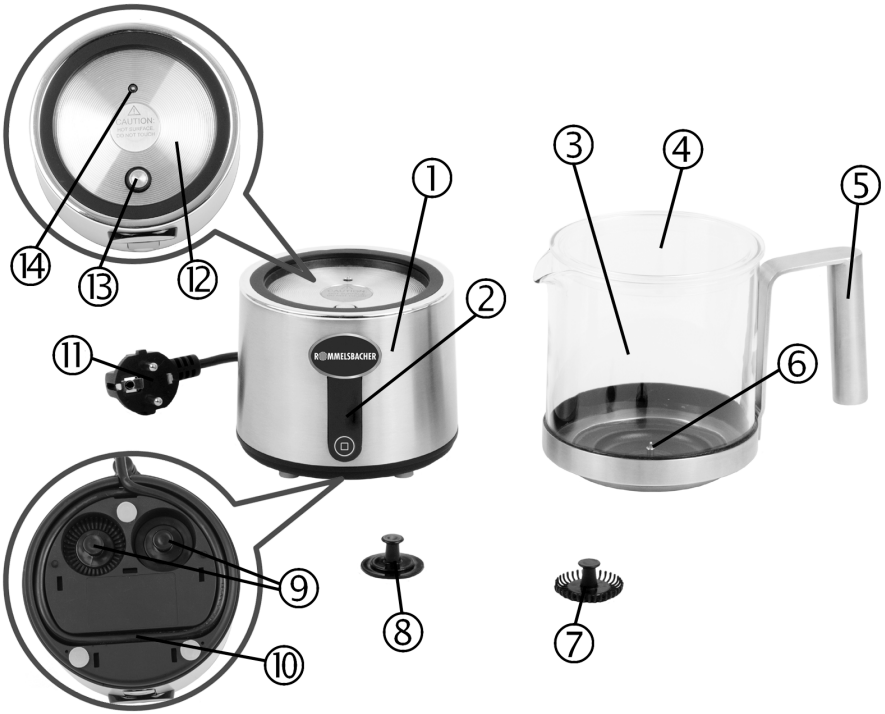
GB Instruction manual

MS 650

Milchaufschäumer

Milk frother

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Basisgerät mit Heizplatte	base unit with heating plate
2	Bedienblende mit Funktionsschalter	operating panel with function switch
3	Glaskanne mit Ausgusstülle	glass jug with spout
4	Deckel	lid
5	Handgriff	handle
6	Aufnahmestift für Rühreinsätze	shaft for stirrer
7	2x Rühreinsatz mit Zahnung zum Aufschäumen von Milch	2x serrated stirrer for frothing milk
8	1x Rühreinsatz ohne Zahnung zum Verrühren von Milch	1x non-serrated stirrer for mixing milk
9	Aufbewahrung für Rühreinsätze	storage for stirrer
10	Kabelaufwicklung	cord storage
11	Netzkabel mit Netzstecker	power cord with mains plug
12	Heizplatte	heating plate
13	Temperaturfühler	temperature sensor
14	Sicherheitsschalter	safety switch

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2
Einleitung 4
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
- Technische Daten 4
- Lieferumfang 4
- Verpackungsmaterial 4

Für Ihre Sicherheit 5
- Allgemeine Sicherheitshinweise 5
- Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 6

Anwendungsmöglichkeiten 7
Vor dem ersten Gebrauch 7
Bedienblende 8
Inbetriebnahme 8
- Vorbereitung 8
- Zubereitung 9
  - Funktion 1: Kalt Schäumen/ Verrühren von Milch 9
  - Funktion 2: Warm Schäumen/ Verrühren von Milch (ca. 60 °C) 9
  - Funktion 3: Heiß Verrühren von Milch (ca. 70 °C) 9
- Glaskanne entleeren 9

Reinigung und Pflege 10
Hilfe bei der Fehlerbehebung 11
Rezepte 12
Service und Garantie 20

GB Instruction manual 13

GB – Contents

Page

Product description 2
Introduction 13
- Intended use 13
- Technical data 13
- Scope of supply 13
- Packing material 13

For your safety 14
- General safety advices 14
- Safety advices for using the appliance 15

Application possibilities 16
Prior to initial use 16
Operating panel 16
Operating the appliance 17
- Preparation 17
- Application 17
- Function 1:
  - cold frothing/stirring 17
  - Function 2:
  - warm frothing /stirring (ca. 60 °C) 17
  - Function 3:
  - hot stirring (ca. 70 °C) 18
- Emptying the glass jug 18

Cleaning and maintenance 18
Trouble shooting 19

D Bedienungsanleitung

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Milchaufschäumer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Aufschäumen, Erwärmen und Verrühren von Milch im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	600 Watt
Standby-Verbrauch:	≤ 0,5 Watt
Minimale Füllmenge:	150 ml
Maximale Füllmenge:	300 ml zum Aufschäumen von Milch
	400 ml zum Erwärmen und Verrühren von Milch

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen,
die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht in Betrieb!
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Basisstation, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:
Achtung: Verletzungs- und Verbrennungsgefahr!

- **Die Oberflächen von Heizplatte und Glaskanne sowie die Unterseite der Kanne werden während des Betriebes heiß! Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten!**
- **Die Kanne besteht aus Glas, bei Glasbruch können scharfe und spitze Kanten entstehen!**
- **Zum Ausgießen die Glaskanne immer am Handgriff anfassen**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass …
  … die Heizplatte und Unterseite des Kanne sauber sind
  … die Glaskanne ordnungsgemäß auf der Heizplatte platziert ist
  … ein Rühreinsatz eingesetzt ist und der Deckel fest auf der Kanne sitzt.

- Um ein Überlaufen zu verhindern, darf die Kanne mit max. 300 ml beim Zubereiten von Milchschaum bzw. 400 ml beim Erwärmen/Verrühren von Milch befüllt werden! Sollte der Inhalt der Kanne dennoch überlaufen, Gerät sofort ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Heiße Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 70 °C dürfen nicht verarbeitet werden!
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen in der Glaskanne hantieren und nie in den laufenden Rühreinsatz greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Rühreinsatz ferngehalten werden!
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – deshalb den Deckel erst nach Stillstand öffnen!
- Deckel während des Betriebes immer geschlossen halten!
- Die Glaskanne darf nicht auf einer normalen Herdplatte benutzt werden!
- Auf der Heizplatte darf nur die original Glaskanne verwendet werden. Keine anderen Gefäße wie Töpfe, Pfannen usw. benutzen!
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht in Betrieb!
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben!
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Vor der Reinigung des Gerätes immer Netzstecker ziehen.
- Gerät vor Reinigung oder Transport immer abkühlen lassen!

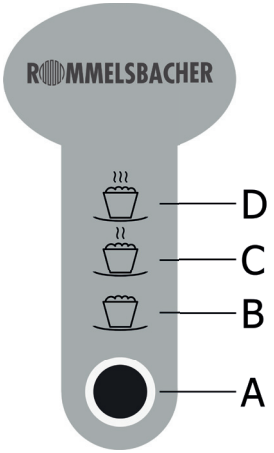
Anwendungsmöglichkeiten

Das Gerät kann auf 3 Temperaturstufen betrieben werden: Kalt, Warm (ca. 60 °C), Heiß (ca. 70 °C).
Es eignet sich …
… zum Zubereiten von kaltem oder warmem Milchschaum
… zum Erwärmen von Milch und Kakaogetränken
… zum Verrühren von kalter Milch und Kakaogetränken.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege".

Bedienblende



A Sensortaste
B Anzeige (blau): Funktion 1 „Kalt"
C Anzeige (rot): Funktion 2 „Warm" (ca. 60 °C)
D Anzeige (rot): Funktion 3 „Heiß" (ca. 70 °C)

Füllmengenanzeige auf der Glaskanne

Inbetriebnahme

- **Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten!**
- **Zum Ausgießen die Glaskanne immer am Handgriff anfassen!**

- Das Gerät verfügt über einen innovativen Magnetantrieb. Durch die indirekte Kraftübertragung wird der Rühreinsatz im Inneren des Glaskruges angetrieben. Bedingt durch diese Antriebsart sowie die schwingenden Bewegungen des Inhaltes kann das Gerät hin und wieder leichte Betriebsgeräusche verursachen – dies ist normal.
- Das Gerät ist mit einer Heizung ausgestattet. Es ist daher nicht erforderlich, die Milch vor der Zubereitung zu erhitzen.
- Um einen stabilen und feinporigen Milchschaum zu erzeugen, empfehlen wir die Verwendung von gut gekühlter Milch mit 1,5 %. Fettgehalt.
- **Geben Sie dem Milchschaum etwas Zeit um sich zu stabilisieren. Je länger sie ihn ruhen lassen, desto fester wird der Schaum.**
- Nach der Zubereitung von Milchschaum bleibt ein Rest flüssiger Milch in der Kanne übrig. Dies ist normal – wir empfehlen, diese Milch für das gerade in Zubereitung befindliche Getränk zu verwenden.
- **Lassen Sie das Gerät zwischen 2 Anwendungen immer abkühlen.**

HINWEIS: Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Es funktioniert nur dann, wenn die Kanne korrekt auf der Heizplatte aufgesetzt ist.

Vorbereitung

- Netzkabel von der Kabelaufwicklung abwickeln und Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Glaskanne vom Basisgerät abnehmen.
- Rühreinsatz auf den Aufnahmestift im Inneren der Kanne aufstecken und einrasten.

zum Aufschäumen:
Rühreinsatz mit Zahnung
min. Füllmenge: 150 ml
max. Füllmenge: 300 ml

zum Verrühren:
Rühreinsatz ohne Zahnung
min. Füllmenge: 150 ml
max. Füllmenge: 400 ml

- Glaskanne befüllen (min. bzw. max. Füllmenge beachten!) und Deckel aufsetzen.
- Glaskanne am Handgriff fassen und auf die Basisstation stellen.

Zubereitung

FUNKTION 1: **Kalt Schäumen/Verrühren von Milch**

- Tippen Sie **1x** auf die Sensortaste.
- Die untere Anzeige (blau) blinkt 2x zur Bestätigung und leuchtet anschließend dauerhaft.
- Das Gerät startet die Zubereitung.
- Nach ca. 3 Min. schaltet das Gerät automatisch ab, die Kontrolllampe erlischt.

FUNKTION 2: **Warm Schäumen/Verrühren von Milch (ca. 60 °C)**

- Tippen Sie **2x** kurz hintereinander auf die Sensortaste.
- Die mittlere Anzeige (rot) blinkt 2x zur Bestätigung und leuchtet anschließend dauerhaft.
- Das Gerät startet die Zubereitung.
- Je nach Füllmenge schaltet das Gerät nach 2 – 4 Min. automatisch ab, die Kontrolllampe erlischt.

FUNKTION 3: **Heiß Verrühren von Milch (ca. 70 °C)**

- Tippen Sie **3x** kurz hintereinander auf die Sensortaste.
- Die obere Anzeige (rot) blinkt 2x zur Bestätigung und leuchtet anschließend dauerhaft.
- Das Gerät startet die Zubereitung.
- Je nach Füllmenge schaltet das Gerät nach 2 – 5 Min. automatisch ab, die Kontrolllampe erlischt.

HINWEIS: Die Zubereitung kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie erneut auf die Sensortaste tippen oder die Kanne vom Basisgerät abheben.

Glaskanne entleeren

- Nach Beendigung der Zubereitung Deckel abnehmen und Glaskanne am Handgriff fassen und vom Basisgerät nehmen!
- Entnehmen Sie den fertigen Milchschaum/Milch.

  - o Milchschaum: Schöpfen Sie den Milchschaum mit einem Kunststofflöffel in ein Gefäß um.
  - o Flüssigkeit: Gießen Sie die Flüssigkeit über die Ausgusstülle in ein Gefäß um.

- Stellen Sie die Kanne zurück auf das Basisgerät oder auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Nach Beendigung der Zubereitung immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Gerät und Zubehörteile sofort nach Beendigung der Zubereitung reinigen.

Reinigung und Pflege

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Basisgerät, Netzkabel sowie Netzstecker nie in Wasser tauchen bzw. unter fließendem Wasser reinigen!**

- **Achtung Verbrennungsgefahr: Die Oberfläche der Kanne wird während des Betriebes heiß!**
- **Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!**

- Sofort nach Gebrauch und Abkühlung reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Sämtliche Teile sind **nicht** zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet.
- Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Zur Entnahme des Rühreinsatzes fassen Sie den Einsatz am kleinen Griff und ziehen ihn nach oben ab.
- Glaskanne, Rühreinsatz und Deckel mit warmen Wasser und etwas Spülmittel reinigen und trocknen.
  Tipp: Sie können die Glaskanne auch mit Hilfe der „Funktion 2" reinigen. Warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in die Glaskanne geben und die „Funktion 2" starten (Rühreinsatz muss eingebaut sein). Das Gerät reinigt sich wie von selbst. Nach Beendigung des Vorgangs die Glaskanne mit klarem Wasser sorgfältig ausspülen und nachtrocknen.
- Im Laufe der Zeit kann die Edelstahl-Oberfläche der Kannen-Innenseite anlaufen. Dies ist kein Reklamationsgrund. Solche Verfärbungen können mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel speziell für Edelstahl entfernen. Beachten Sie die Anleitung des Reinigungmittels.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel sowie spitze Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Hilfe bei der Fehlerbehebung

Fehler	Ursache / Behebung
Das Gerät erzeugt während der Anwendung **leichte** Betriebsgeräusche	• Dies ist normal und führt nicht zu einem Defekt des Gerätes.
Das Gerät erzeugt während der Anwendung **stärkere** Betriebsgeräusche	• Prüfen Sie, ob die Glaskanne mittig auf der Basisstation aufgesetzt ist. Durch leichtes Hin- und Herbewegen bzw. durch Drehen der Kanne lässt sich das Geräusch meist reduzieren. • Prüfen Sie, ob der Rühreinsatz korrekt auf den Aufnahmestift aufgesetzt ist. • Prüfen Sie, ob das Betriebsgeräusch auch mit dem zweiten Rühreinsatz (auf der Unterseite des Basisgerätes) vorhanden ist. **Lässt sich das Betriebsgeräusch durch die genannten Maßnahmen nicht reduzieren, kontaktieren Sie bitte unsere Serviceabteilung (siehe Rückseite).**
Das Gerät funktioniert nicht	• Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen. • Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. • Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen. • Glaskanne sitzt nicht korrekt auf der Basisstation.
Das Gerät schaltet nach kurzer Zeit ab	• Abkühlphase zwischen 2 Zubereitungen zu kurz. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
Milchschaum nicht zufriedenstellend	• Milch zu warm. Verwenden Sie gut gekühlte, fettarme Milch. • Nutzen Sie Funktion „2" – Milch schäumen bei ca. 60 °C. • Falscher Rühreinsatz eingesetzt. Verwenden Sie den Rühreinsatz mit Zahnung.
Milch läuft über	• Beachten Sie die max. Füllmenge: - zum Aufschäumen von Milch: 300 ml - zum Verrühren von Milch: 400 ml.
Es wird nicht die gesamte Milch aufgeschäumt	• Dies ist normal, benutzen Sie die Milch für die Zubereitung Ihres Getränkes.
Milch wird nicht heiß genug	• Die max. Temperatur in Funktion „3" beträgt 70 °C. Höhere Temperaturen können mit diesem Geräte nicht erzielt werden.

Unsere Tipps vorab:

- ✓ *Den besten Milchschaum erhalten Sie, wenn Sie mit sehr kalter, fettarmer Milch (1,5 % Fettgehalt) und etwas Geduld arbeiten. Der Fettgehalt beeinflusst das Ergebnis des Milchschaums.*
- ✓ *Fett und fetthaltige Zutaten (z. B. auch kakaohaltiges Getränkepulver) zerstören die feinen Schaumbläschen.*
- ✓ *Kalter Milchschaum eignet sich hervorragend als fettarmes, schaumiges ‚Topping' für Kuchen, Obst und Desserts! Dazu die Milch mindestens 3 Minuten kalt schäumen.*

Heiße Getränke:

Heiße Mandelmilch
200 ml Milch zusammen mit 1 TL Zucker und 2 cl Amaretto Likör erhitzen und aufschäumen. In einem großen Glas mit Trinkhalm serviert ist dies der perfekte Warmmacher im Winter.

Cappuccino
besteht aus je einem Drittel heißen Espresso, heißer Milch und Milchschaum.

Macchiato
Espresso in einem hohen Glas mit einem ‚Schluck' heißer Milch aufgießen und darauf dann viel Milchschaum geben.

Caffè Latte
Ein doppelter Espresso in einer großen Tasse heißer Milch, mit wenig oder gar keinem Milchschaum bedeckt.

Caffè Mocha
1-2 EL Schokoladensirup mit 200 ml Milch aufrühren und erhitzen. Dann in eine große Tasse gießen und mit Kaffee auffüllen. Abschließend einige Löffel Milchschaum darauf geben und mit Kakaopulver bestreuen.

Mexican Coffee spezial
2 cl Tequila und 2 cl Kaffeelikör in ein hohes Glas gießen, viel Milchschaum darauf geben dann langsam und vorsichtig einen doppelten Espresso dazu gießen. So bilden sich verschiedene Schichten, die dieser Kaffeekreation ein originelles Aussehen verleihen.

Und…
natürlich können Sie Milch mit Aroma-Sirup aller Geschmacksrichtungen verrühren, erhitzen oder schäumen.

Kalte Getränke:

Cappuccino Freddo
besteht aus je einem Drittel kalten Espresso, gut gekühlter Milch und kaltem Milchschaum.

Cool Summer Coffee
Kalte Milch mit kaltem Kaffee (½ / ½) und etwas Zucker bzw. Aroma-Sirup kalt verrühren. Eiswürfel in ein Longdrink Glas geben, den kalten Milchkaffee darüber gießen und mit kaltem Milchschaum auffüllen. Mit Kakaopulver bestäuben, mit Strohhalm servieren und kalt genießen!

GB Instruction manual

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior milk frother and would like to thank you for your confidence. It's easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for frothing, heating and stirring milk (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	600 W
Standby consumption:	≤ 0.5 W
Min. filling quantity:	150 ml
Max. filling quantity:	300 ml for frothing milk
	400 ml for heating and stirring milk

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended during operation!
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the bas unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In

case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance

Warning: Hazard of injury and burns!

- **The surfaces of heating plate and glass jug as well as the jug's bottom side are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!**
- **Be careful when working with hot liquids!**
- **The jug is made of glass; breakage of glass can cause sharp and pointed edges!**
- **For pouring out, always take the glass jug at the handle!**

Thus, act with care:

- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Place it beyond children's reach.
- Before switching the appliance on, make sure that …
  … the heating plate and the jug's bottom side are clean
  … the glass jug is placed properly on the heating plate
  … a stirrer is attached and the lid is firm on the jug.
- In order to avoid spilling, the jug may be filled with max. 300 ml for making milk froth and with 400 ml for heating/stirring milk! In case of spilling, switch the appliance off immediately and pull the mains plug.
- Hot liquids with a temperature of more than 70 °C must not be processed!
- During operation, do not use any object to stir in the jug and never touch the running stirrer. To avoid injuries it is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the running stirrer!
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off – therefore, please wait until it has stopped before opening the lid!

- Always keep the lid closed during operation!
- The glass jug must not be used on a normal heating plate!
- Only the original glass jug may be used on the heating plate. Do not other vessels like pots, pans etc.!
- Avoid any no-load operation and do not handle it with hands wet!
- The appliance is not designed for continuous operation.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Always pull the mains plug before cleaning the appliance.
- Let the appliance cool down before cleaning or moving it!

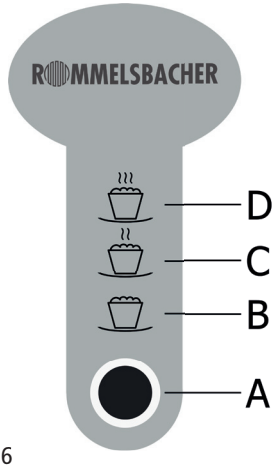
Application possibilities

The appliance has 3 temperature levels: cold, warm (ca. 60 °C), hot (ca. 70 °C).
It is designed for …
… making cold or warm milk froth
… heating milk and cocoa
… stirring cold milk and cocoa.

Prior to initial use

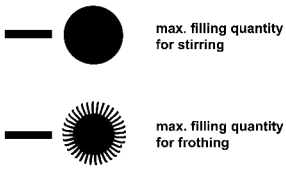
For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Operating panel



A sensor button
B indication (blue): function 1 "cold"
C indication (red): function 2 "warm" (ca. 60 °C)
D indication (red): function 3 "hot" (ca. 70 °C)

Indicator for filling quantity on the glass jug



Operating the appliance

- **Be careful when working with hot liquids!**
- **For pouring out, always take the glass jug at the handle!**

- The appliance is driven by an innovative magnetic drive. Its indirect power transmission activates the stirrer inside the glass jug. Determined by this type of drive and by the swinging movements of the jug's contents, the appliance may generate a slight operating noise now and then – this is normal.
- The appliance is equipped with a heating. Thus, it is not necessary to heat the milk before preparation.
- To make firm and fine-pored milk foam, we recommend using cooled milk with a fat content of 1.5 %.
- **Allow the milk foam some extra time to stabilize. The longer you let it rest, the more stiff the foam will get.**
- After preparing milk foam, a rest of liquid milk remains in the jug. This is normal – we recommend using this milk for your beverage.
- **Let the appliance cool down between 2 operations.**

NOTE: The appliance is equipped with a safety system. It only works if the jug is correctly placed on the heating plate.

Preparation

- Unwind the power cord from the cord take-up and plug in the appliance.
- Take the glass jug off the base station.
- Attach the stirrer on the shaft inside the jug and latch it.

for frothing:
Serrated stirrer
min. filling quantity: 150 ml
max. filling quantity: 300 ml

for stirring:
Non-serrated stirrer
min. filling quantity: 150 ml
max. filling quantity: 400 ml

- Fill the glass jug (observe the min. and max. filling quantity!) and attach the lid.
- Take the glass jug at the handle and place it on the base station.

Application

FUNCTION 1: **cold frothing/stirring**

- Touch the sensor button **1x**.
- The lower indication (blue) blinks 2x for acknowledgement and glows permanently afterwards.
- The appliance starts the process.
- The appliance switches off automatically after ca. 3 min., the pilot lamp goes off.

FUNCTION 2: **warm frothing/stirring (ca. 60 °C)**

- Touch the sensor button **2x** in quick succession.
- The middle indication (red) blinks 2x for acknowledgement and glows permanently afterwards.
- The appliance starts the process.
- Depending on the filling quantity, the appliance switches off automatically after 2 – 4 min., the pilot lamp extinguishes.

FUNCTION 3: **hot stirring (ca. 70 °C)**

- Touch the sensor button **3x** in quick succession.
- The upper indication (red) blinks 2x for acknowledgement and glows permanently afterwards.
- The appliance starts the process.
- Depending on the filling quantity, the appliance switches off automatically after 2 – 5 min., the pilot lamp extinguishes.

NOTE: The process can be interrupted any time by touching the sensor button again or by lifting the jug from the base station.

Emptying the jug

- Upon completion, remove the lid and take the glass jug at the handle for removing it from the base station!
- Take out the ready milk froth/milk.

  o Milk froth: scoop the milk froth into a vessel by means of a plastic spoon.
  o Liquids: pour the liquids into a vessel via the spout.

- Put the jug back on the base station or a heat-resistant surface.
- Upon completion, always pull the mains plug!
- Clean the appliances as well as all accessories directly after use.

Cleaning and maintenance

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **Never immerse the base unit, power cord or plug in water or clean them under running water!**

- **Attention! Hazard of burns: During operation the jug's surfaces are getting hot!**
- **Let the appliance cool down before cleaning!**

- Clean the appliance immediately after use and cooling so that residues will not dry up.
- All parts are **not** suitable for cleaning in the dishwasher.
- Clean the base station with a moist cloth and wipe it dry.
- For removing the stirrer, take it at the little handle and pull it upwards.

- Clean glass jug, stirrer and lid with warm water and some dishwashing detergent and wipe them dry. **Tip:** You can also clean the glass jug by means of "function 2". Fill the jug with warm water and some dishwashing detergent and start "function 2" (stirrer must be attached). The appliance is cleaned on its own. Upon completion, rinse the glass jug with clear water thoroughly and wipe dry.
- In the course of time, the jug's interior stainless steel surface can tarnish. This is not a reason for complaint. Such impurities can be removed with a commercially available special cleaning agent for stainless steel. Proceed according to the instructions on the cleaning agent.
- **Do not use any abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Trouble shooting

Error	**Cause / remedial action**
The appliance in operation generates a **slight** operating noise	• This is normal and will not cause a failing of the appliance.
The appliance in operation generates a **heavier** operating noise	• Check whether the glass jug sits right in the middle of the base. By slightly turning or moving the jug to and fro it is mostly possible to reduce the noise. • Check whether the stirrer sits correctly on the take-up pin. • Verify whether the noise is still there when using the second stirrer (stored at the underside of the base). **In case the mentioned actions cannot reduce the loud operating noise, please contact your service-point.**
The appliance does not work	• Check if power cord or plug is damaged. If they are damaged, do not operate the appliance. • Check if the plug is connected to the socket correctly. • Check the socket by plugging in another appliance • Glass jug is not positioned correctly on the base unit.
The appliance switches off after a short time	• Cooling period between two preparation cycles is too short. Let the appliance cool down for at least 2 minutes, then retry to switch on.
Milk froth not satisfying	• Milk is too warm. Use cold, skimmed milk.. • Use function "2" – warm frothing at. 60 °C. • Wrong stirrer inserted. Use the serrated stirrer.
Milk spills over	• Observe the max. filling quantity: - for frothing milk: 300 ml - for stirring milk: 400 ml.
Not the whole milk is frothed	• This is normal; you can use the milk for your beverage.
Milk does not become hot enough	• The max. temperature in function "3" is 70 °C. Higher temperatures cannot be reached with this appliance.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-06/14